

# Plan de contrôle de l'AOP CHASSELAS DE MOISSAC

| RÉFÉRENCE DU PLAN | DATE D'APPROBATION<br>PAR L'OC<br>OU RÉFÉRENCE DE L'OC | DATE D'APPROBATION | Annule et remplace<br>le plan approuvé<br>le : |
|-------------------|--|--------------------|--|
| QSD-C-AOP-CHM-03  | CA/AO104/DCS-2   | 03/03/2026         | 10/11/2023                                     |

## Plan de contrôle constitué

- ▶ de dispositions de contrôle communes, définies dans la décision à consulter sur le site Internet de l'INAO
  - Décision INAO- DEC-CONT-1
- ▶ de dispositions de contrôle spécifiques développées dans le présent document.


**VERSION APPROUVEE LE 03 MARS 2026**

## DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES

**Au cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée « Chasselas de Moissac »**

**Organisme de Défense et de Gestion :**

Syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOC  
1 promenade Sancert  
82200 Moissac  
05 63 04 01 78  
[syndicatduchasselas@wanadoo.fr](mailto:syndicatduchasselas@wanadoo.fr)

| INDICE | DATE       | EVOLUTIONS  | VALIDATION  |
|--------|------------|---|---|
| 0      | 26/07/2023 | Création du document  | <i>Le Directeur :</i><br>François LUQUET  |
| 1      | 18/10/2023 | Clarification des fréquences de contrôle interne des P035 et P036 au §4.1   |  |
| 2      | 01/10/2025 | Interdiction du désherbage chimique dans les tournières, modifications des règles de conservations longues et ajout du conditionnement à la vigne |   |

**Organisme certificateur : QUALISUD**

Siège social : QUALISUD - 2 Allée Brisebois - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE

Adresse administrative : 1017 route de Pau - 40 800 AIRE SUR L'ADOUR

Tel : 05 58 06 15 21 - Fax : 05 58 75 13 36 - e-mail : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## SOMMAIRE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>INTRODUCTION .....</b>  | <b>3</b>  |
| <b>1. APPLICATION.....</b>   | <b>4</b>  |
| 1.1. CATEGORIES D’OPERATEURS .....   | 4         |
| 1.2. REPARTITION DES POINTS DE CONTROLE ET DOCUMENTS A TENIR PAR LES OPERATEURS :.....               | 4         |
| <b>2. MODALITES D’HABILITATION DES OPERATEURS.....</b>   | <b>5</b>  |
| 2.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS .....   | 5         |
| 2.2. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES EN VUE DE L’HABILITATION.....                                       | 6         |
| 2.3. MAINTIEN DE L’HABILITATION : ABSENCE DE PRODUCTION / REVENDICATION PENDANT UN DELAI DONNE ..... | 6         |
| 2.4. MODIFICATIONS MAJEURES D’HABILITATION .....   | 6         |
| <b>3. MODALITES D’EVALUATION DE L’ODG .....</b>  | <b>7</b>  |
| <b>4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES .....</b>  | <b>7</b>  |
| 4.1. REPARTITION DES CONTROLES INTERNES ET EXTERNES.....   | 7         |
| 4.2. METHODES DE CONTROLE .....  | 8         |
| 4.2.1. <i>Production du raisin</i> .....   | 9         |
| 4.2.2. <i>Conservation longue</i> .....  | 12        |
| 4.2.3. <i>Ciselage et conditionnement</i> .....  | 14        |
| 4.3. ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT.....   | 17        |
| 4.3.1. <i>Caractéristiques spécifiques du produit</i> .....  | 17        |
| 4.3.2. <i>Définition du lot</i> .....  | 17        |
| 4.3.3. <i>Prélèvement</i> .....  | 17        |
| 4.3.4. <i>Organisation de la commission d’examen organoleptique</i> .....                            | 18        |
| 4.3.5. <i>Analyses</i> .....   | 19        |
| <b>5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES .....</b>   | <b>20</b> |
| 5.1. PRODUCTION DU RAISIN .....  | 21        |
| CONSERVATION LONGUE.....   | 24        |
| 5.2. CISELAGE ET CONDITIONNEMENT .....   | 26        |
| 5.3. ODG .....   | 30        |

## INTRODUCTION

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques sont associées au cahier des charges de l'AOP Chasselas de Moissac dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOC.

Ces dispositions de contrôle spécifiques associées aux Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur (voir [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)) composent le plan de contrôle du SIQO.

QUALISUD réalise la certification du SIQO selon les modalités définies dans le Code Rural et de la Pêche Maritime, dans le cadre de la circulaire de l'INAO relative à la délégation de tâches aux organismes de contrôles agréés, dans le respect de la norme NF EN ISO 17065 et de la circulaire de l'INAO précisant les points d'interprétation de la norme 17065 au regard des SIQO et selon les modalités précisées dans les dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur.

Le non-respect des exigences du cahier des charges ou du présent plan de contrôle par les opérateurs ou l'ODG, entraînant un manquement (appelé aussi non-conformité), amènera QUALISUD à décider de suites pouvant aller jusqu'au retrait du bénéfice de la certification. Les modalités des suites données aux manquements sont précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur, complétées par le chapitre §5 du présent document.

Ces dispositions de contrôle spécifiques :

- ✓ Définissent les catégories d'opérateurs et les activités et établissent les points à contrôler spécifiques s'y afférant ; dans l'ensemble du document les points principaux à contrôler figurent en caractères gras.
- ✓ Décrivent les modalités de contrôle des conditions de production chez les opérateurs habilités et des caractéristiques des produits spécifiques, rappellent les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, rappellent les contrôles internes réalisés par l'ODG et précisent les contrôles externes réalisés par QUALISUD ;
- ✓ Détaillent le répertoire des suites données aux manquements spécifiques constatés lors des contrôles, en sus de celles déjà décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB.

Ce document est susceptible d'évoluer. Toute modification doit être approuvée par l'INAO préalablement à son entrée en vigueur.

## 1. APPLICATION

### 1.1. Catégories d'opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs de l'appellation Chasselas de Moissac dont l'organisme de défense et de gestion est le Syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOP.

Les opérateurs de la filière sont répartis dans les catégories suivantes :

- Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production et de transformation, prévues par le cahier des charges de l'AOP Chasselas de Moissac

### 1.2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs :

Le tableau suivant présente pour chaque catégorie d'opérateur, l'ensemble des points à contrôler pour l'opérateur ainsi que les documents à tenir par l'opérateur en vue d'assurer l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit (liste indicative et non exhaustive).

Les principaux points à contrôler sont identifiés en **Gras**.

| Catégories d'opérateurs     | Points à contrôler concernés |   | Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les DCC à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur (liste indicative et non exhaustive),  |
|-----------------------------|------------------------------|---|---|
|                             | Réf                          | Libellé   |   |
| Producteur<br>conditionneur | <b>P001</b>                  | <b>Appartenance à l'aire géographique</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Déclaration d'identification</li> <li>- Relevé cadastral/identification à la parcelle</li> <li>- Relevé parcellaire</li> <li>- Liste des parcelles engagées</li> <li>- Factures d'achat des plants</li> <li>- Cahier cultural</li> <li>- Fiche de plantation</li> <li>- Registre de récolte</li> <li>- Registre des entrées / sorties</li> <li>- Fiche type des modalités de refroidissement ou enregistrement ponctuel</li> <li>- Documents commerciaux</li> <li>- Etiquettes</li> <li>- Registre de suivi des systèmes d'identification</li> </ul> |
|                             | <b>P002</b>                  | <b>Parcelles engagées</b>   |   |
|                             | <b>P003</b>                  | <b>Variété</b>  |   |
|                             | P004                         | Conduite des vignes   |   |
|                             | <b>P005</b>                  | <b>Densité et écartement</b>  |   |
|                             | <b>P006</b>                  | <b>Mode de taille</b>   |   |
|                             | P007                         | Nombre de bourgeons par hectare   |   |
|                             | <b>P008</b>                  | <b>Mise en place des grappes</b>  |   |
|                             | P009                         | Age d'entrée en production des vignes   |   |
|                             | P010                         | Conditions d'irrigation   |   |
|                             | <b>P011</b>                  | <b>Rendement total moyen maximum, rendement AO moyen maximum de l'exploitation et rendement total maximum à la parcelle</b> |   |
|                             | P012                         | Désherbage chimique de l'inter-rang   |   |
|                             | P013                         | Cueillette manuelle en plusieurs passages   |   |
|                             | <b>P014</b>                  | <b>Conditions de transport des raisins de la vigne à l'atelier</b>  |   |
|                             | P015                         | Placement des raisins dans les contenants de conservation   |   |
|                             | P016                         | Contenants utilisés pour la conservation longue   |   |
|                             | <b>P017</b>                  | <b>Qualités sanitaires des raisins conservés</b>  |   |
|                             | P018                         | Non ciselage des raisins conservés  |   |
|                             | P019                         | Refroidissement des raisins conservés (durée, température)  |   |
|                             | P020                         | Protection des raisins conservés (mise sous atmosphère contrôlée)   |   |
|                             | P021                         | Stockage sur palette filmée hermétiquement des  |   |

| Catégories d'opérateurs | Points à contrôler concernés |  | Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les DCC à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur (liste indicative et non exhaustive), |
|-------------------------|------------------------------|--|--|
|                         | Réf                          | Libellé  |  |
|                         |                              | contenants de conservation longue                            |  |
|                         | P022                         | Température de conservation longue                           |  |
|                         | P023                         | Humidité de conservation longue                              |  |
|                         | P024                         | Date limite de mise en circulation                           |  |
|                         | <b>P025</b>                  | <b>Atelier spécifique et préparation des grappes</b>         |  |
|                         | <b>P026</b>                  | <b>Eclairage / luminosité lors du ciselage</b>               |  |
|                         | P027                         | Conditionnement à la vigne                                   |  |
|                         | <b>P028</b>                  | <b>Conditionnements et disposition des grappes</b>           |  |
|                         | P029                         | Etiquetage   |  |
|                         | <b>P030</b>                  | <b>Registre journalier d'entrée et de sortie des raisins</b> |  |
|                         | P031                         | Système spécifique d'identification et de traçabilité        |  |
|                         | <b>P032</b>                  | <b>Taille et poids des grappes</b>                           |  |
|                         | <b>P033</b>                  | <b>Caractéristiques organoleptiques</b>                      |  |
|                         | <b>P034</b>                  | <b>Teneur en sucre</b>                                       |  |
|                         | <b>P035</b>                  | <b>Rapport sucre / acidité</b>                               |  |
|                         | P036                         | Déclaration de non-intention de production                   |  |

La durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles est de 2 ans (si non précisé dans le cahier des charges).

## 2. MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

### 2.1. Identification des opérateurs

Les modalités d'identification des opérateurs, de traitement des déclarations d'identification par l'ODG ainsi que de constitution de la liste des opérateurs identifiés sont décrits dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB.

## 2.2. Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation

Les modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB sont complétées de la manière suivante :

|                                    | Cas 1  | Cas 2   |   | Cas 3  |
|------------------------------------|--|---|---|--|
| Catégorie d'opérateurs / activités | Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG) | Contrôle documentaire hors site réalisé par (OCO/ODG) suivi d'un contrôle sur site par l'OCO dans un délai de (en mois) |   | Contrôle documentaire réalisé par l'OCO (sur la base de documents officiels, ou si aucun point structurel n'est contrôlé à l'habilitation) |
|                                    |  | Contrôle documentaire réalisé par   | Suivi du contrôle sur site réalisé par l'OCO dans un délai de |  |
| Producteur - Conditionneur         | OC   |   |   |  |

Les points à contrôler pour l'habilitation des opérateurs ainsi que les méthodes de contrôle sont précisées au §4.2.

## 2.3. Maintien de l'habilitation : Absence de production / revendication pendant un délai donné

Tout opérateur ne produisant/revendiquant pas de production pour l'appellation pendant 3 années consécutives sera susceptible d'être retiré de la liste des opérateurs habilités. L'OC informera l'opérateur du retrait de son habilitation faisant suite à l'absence de revendication sur les 3 dernières années. L'opérateur disposera d'un délai de 15 jours ouvrés pour faire valoir ses observations.

A l'issue de ce délai, l'opérateur sera retiré de la liste des opérateurs habilités. Il ne pourra plus revendiquer d'appellation sauf à faire l'objet d'une nouvelle procédure d'habilitation.

La mise à jour de la liste des opérateurs habilités sera faite sur la base des informations transmises annuellement à QUALISUD par l'ODG.

La liste des opérateurs habilités sera mise à jour par QUALISUD et sera communiquée à l'ODG et à l'INAO conformément aux procédures en vigueur.

## 2.4. Modifications majeures d'habilitation

Sont notamment considérées comme des modifications majeures d'habilitation :

- La modification de la localisation des installations de productions (ciselage, conditionnement et stockage)

En cas de modification affectant l'outil de production non prévu dans cette liste, QUALISUD déterminera, en lien avec l'ODG, s'il s'agit d'une modification majeure ou non.

Si un opérateur habilité change uniquement de raison sociale, sans que l'outil de production soit affecté, il n'y a pas de contrôle sur site dans le cadre de la procédure d'habilitation.

### 3. MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Les modalités d'évaluation de l'ODG sont décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB et sont complétées de la manière suivante :

| Numéro | Thématique  | Points à évaluer au cours de l'évaluation initiale   | Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi   |
|--------|---|--|--|
| P031   | Système spécifique d'identification et de traçabilité | <p><b>Documentaire</b></p> <p><i>Vérification de la présence d'un dispositif de gestion des systèmes d'identification et de traçabilité</i></p> <p>- Procédures internes</p> | <p><b>Documentaire</b></p> <p><i>Vérification de la présence d'un dispositif de gestion des systèmes d'identification et de traçabilité</i></p> <p>- Procédures internes</p> |
| 07     | Fourniture des registres aux opérateurs               | Sans objet   | <p><b>Documentaire</b></p> <p><i>Vérification de la fourniture des supports d'enregistrement aux opérateurs</i></p> <p>- Procédures internes</p>                             |

La durée minimale de conservation par l'ODG des documents relatifs au contrôle interne est cinq ans, sans préjudice de la réglementation en vigueur.

### 4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

#### 4.1. Répartition des contrôles internes et externes

Les contrôles de suivi du cahier des charges sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

| Libellé de l'activité/opérateur/type de contrôle        | Fréquence minimale de contrôle interne   | Fréquence minimale de contrôle externe   |
|---|--|--|
| <b>Producteur conditionneur</b>                         | <p>20% des opérateurs actifs* par an (sauf P035 et P036) représentant 15 % des surfaces engagées pour la campagne considérée</p> <p>5% des opérateurs actifs* par an sur P035 et P036 lors du contrôle produit</p> | <p>5% des opérateurs actifs* par an Représentant 5 % des surfaces engagées pour la campagne considérée</p> |
| <b>Producteur conditionneur - Examen organoleptique</b> | 5% des opérateurs actifs* par an   | 20% des opérateurs actifs* par an  |
| <b>Producteur conditionneur - Examen analytique</b>     | -  | 20% des opérateurs actifs* par an  |

(\*) Ces fréquences sont calculées sur la base du nombre d'opérateurs habilités dans la catégorie au 1<sup>er</sup> janvier de l'année civile n'ayant pas déposé de déclaration de non intention de production pour la campagne concernée.

|  |                            |               |
|--|----------------------------|---------------|
| <b>CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES</b> | Référence : CA/AO104/DCS-2 |               |
| AOP CHASSELAS DE MOISSAC   | Indice n°2                 | Page 8 sur 30 |

La période de référence est l'année civile.

Au minimum 10% des contrôles externes sont réalisés sans préavis. Pour les autres contrôles externes, un préavis de 14 jours maximum pourra être donné.

#### **4.2. Méthodes de contrôle**

Les méthodes de contrôles mises en œuvre pour chaque point de contrôle précisé au §1 sont détaillées dans le tableau suivant.

#### 4.2.1. Production du raisin

| Point de contrôle                                   |                                    | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation  | Autocontrôle                                 | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe   |
|---|------------------------------------|--|--|---|
| Réf   | Libellé                            |  |  |   |
| <b>Contrôle chez les producteurs conditionneurs</b> |                                    |  |  |   |
| P001  | Appartenance à l'aire géographique | <p><b>Documentaire</b><br/><b>Visuel</b></p> <p><i>Vérification de la localisation géographique des outils de production : parcelles, atelier de ciselage et conditionnement et zone de conservation longue</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Déclaration d'identification</li> </ul> |  | <p><b>Documentaire</b><br/><b>Visuel</b></p> <p><i>Vérification de la localisation géographique des outils de production : parcelles, atelier de ciselage et conditionnement et zone de conservation longue</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Déclaration d'identification-</li> </ul> |
| P002  | Parcelles engagées                 | <p><b>Documentaire</b></p> <p><i>Vérification que l'ensemble des parcelles sont engagées</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Relevé cadastral/identification à la parcelle</li> <li>- Relevé parcellaire</li> <li>- Liste des parcelles engagées</li> </ul>                             | Enregistrement des parcelles en production   | <p><b>Documentaire</b></p> <p><i>Vérification que l'ensemble des parcelles sont engagées</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Relevé cadastral/identification à la parcelle</li> <li>- Relevé parcellaire</li> <li>- Liste des parcelles engagées</li> </ul>                              |
| P003  | Variété                            | <p><b>Documentaire / Visuel</b></p> <p><i>Vérification de la variété des plants utilisés</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Factures d'achat des plants</li> </ul>   | Conservation des factures d'achat des plants | <p><b>Documentaire / Visuel</b></p> <p><i>Vérification de la variété des plants utilisés</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Factures d'achat des plants</li> <li>- Relevé parcellaire</li> </ul>  |
| P004  | Conduite des vignes                | <p><b>Visuel</b></p> <p><i>Vérification du mode de conduite des vignes</i></p>   |  | <p><b>Visuel</b></p> <p><i>Vérification du mode de conduite des vignes</i></p>  |

| Point de contrôle |                                       | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation   | Autocontrôle                                 | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe   |
|-------------------|---------------------------------------|---|--|---|
| Réf               | Libellé                               |   |  |   |
| P005              | Densité et écartement                 | <p><b>Documentaire</b><br/><b>Mesure</b><br/><i>Vérification de la densité de plantation et de la distance entre les pieds selon le mode de conduite de la vigne</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Relevé parcellaire</li> <li>- Liste des parcelles engagées</li> </ul> | Tenue à jour du Relevé parcellaire           | <p><b>Documentaire</b><br/><b>Mesure</b><br/><i>Vérification de la densité de plantation et de la distance entre les pieds selon le mode de conduite de la vigne</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Relevé parcellaire</li> <li>- Liste des parcelles engagées</li> </ul> |
| P006              | Mode de taille                        | <p><b>Visuel</b><br/><i>Vérification du mode de taille des vignes</i></p>   |  | <p><b>Visuel</b><br/><i>Vérification du mode de taille des vignes</i></p>   |
| P007              | Nombre de bourgeons par hectare       | Sans objet  |  | <p><b>Par Mesure</b><br/><i>Vérification du nombre de bourgeons par hectare en fonction du mode de conduite</i></p>   |
| P008              | Mise en place des grappes             | Sans objet  |  | <p><b>Visuel</b><br/><i>Vérification de la disposition des grappes sur les plants</i></p>   |
| P009              | Age d'entrée en production des vignes | <p><b>Documentaire / Visuel</b><br/><i>Vérification de l'âge des vignes lors de leur entrée en production</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Factures d'achat des plants</li> <li>- Fiche de plantation</li> <li>- Registre de récolte</li> </ul>                         | Conservation des factures d'achat des plants | <p><b>Documentaire / Visuel</b><br/><i>Vérification de l'âge des vignes lors de leur entrée en production</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Factures d'achat des plants</li> <li>- Fiche de plantation</li> <li>- Registre de récolte</li> </ul>                         |
| P010              | Conditions d'irrigation               | Sans objet  | -  | <p><b>Visuel</b><br/><i>En cas d'irrigation, vérification de la période et du type d'irrigation mis en place</i></p>  |

| Point de contrôle |  | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation | Autocontrôle   | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe   |
|-------------------|--|---|--|---|
| Réf               | Libellé  |   |  |   |
| P011              | Rendement total moyen maximum, rendement AO moyen maximum de l'exploitation et rendement total maximum à la parcelle | Sans objet  | Enregistrement des rendements par parcelle, en AOP et hors AOP sur le registre entrées/sorties | <p><b>Documentaire</b></p> <p>Vérification du respect des rendements maximum à la parcelle et à l'exploitation (AOP et hors AOP)</p> <p>Contrôle avant récolte du potentiel de rendement sur les parcelles à l'aide d'abaques fournies par l'ODG (hors rendement total de l'exploitation) ou après la récolte sur la base des enregistrements</p> <p>- Registre des entrées / sorties</p> |
| P012              | Désherbage chimique de l'inter-rang  | Sans objet  | Enregistrement des pratiques culturales et des traitements dans les cahiers de cultures        | <p><b>Visuel / Documentaire</b></p> <p>Vérification d'absence de désherbage de l'inter rang</p> <p>Cahier cultural</p>  |
| P013              | Cueillette manuelle en plusieurs passages  | Sans objet  | Sans objet   | <p><b>Visuel</b></p> <p>Vérification des conditions de cueillette</p>   |
| P014              | Conditions de transport des raisins de la vigne à l'atelier  | Sans objet  | Sans objet   | <p><b>Visuel</b></p> <p>Vérification de la disposition des grappes dans les contenants lors du transport, du type de contenants et de la rapidité du transport</p>  |
| P036              | Déclaration de non-intention de production   | Sans objet  | Sans objet   | Cf DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives  |

#### 4.2.2. Conservation longue

| Point de contrôle                                   |   | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation   | Autocontrôle | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe   |
|---|---|---|--------------|---|
| Réf   | Libellé   |   |              |   |
| <b>Contrôle chez les producteurs conditionneurs</b> |   |   |              |   |
| P001  | <b>Appartenance à l'aire géographique</b>                 | <p><b>Documentaire</b><br/><b>Visuel</b></p> <p><i>Vérification de la localisation géographique des outils de production : parcelles, atelier de ciselage et conditionnement et zone de conservation longue</i></p> <p>- Déclaration d'identification</p> |              | <p><b>Documentaire</b><br/><b>Visuel</b></p> <p><i>Vérification de la localisation géographique des outils de production : parcelles, atelier de ciselage et conditionnement et zone de conservation longue</i></p> <p>- Déclaration d'identification</p> |
| P015  | Placement des raisins dans les contenants de conservation | Sans objet  |              | <p><b>Visuel</b></p> <p><i>Vérification de la disposition des grappes dans les contenants de conservation longue</i></p>  |
| P016  | Contenants utilisés pour la conservation longue           | <p><b>Visuel</b></p> <p><i>Vérification du type de contenants utilisés pour la conservation longue</i></p>  |              | <p><b>Visuel</b></p> <p><i>Vérification du type de contenants utilisés pour la conservation longue</i></p>  |
| P017  | <b>Qualités sanitaires des raisins conservés</b>          | Sans objet  |              | <p><b>Visuel</b></p> <p><i>Vérification de la qualité sanitaire des raisins placés en conservation longue</i></p>   |
| P018  | Non ciselage des raisins conservés                        | Sans objet  |              | <p><b>Visuel</b></p> <p><i>Vérification du non ciselage des grappes avant conservation longue</i></p>   |

| Point de contrôle |  | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation                                     | Autocontrôle   | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe   |
|-------------------|--|---|--|---|
| Réf               | Libellé  |   |  |   |
| P019              | Refroidissement des raisins conservés (durée, température)                       | Sans objet  | Mise en place d'une fiche type des modalités de refroidissement ou enregistrement ponctuel (mensuel a minima) des modalités de refroidissement | <p><b>Visuel Documentaire</b></p> <p>Vérification du processus de descente en température des raisins avant conservation longue</p> <p>- Fiche type des modalités de refroidissement ou enregistrement ponctuel</p> |
| P020              | Protection des raisins conservés (mise sous atmosphère contrôlée)                | Sans objet  |  | <p><b>Visuel</b></p> <p>Vérification de la protection des raisins par anhydride sulfureux</p>   |
| P021              | Stockage sur palette filmée hermétiquement des contenants de conservation longue | Sans objet  |  | <p><b>Visuel</b></p> <p>Vérification du filmage hermétique des palettes de raisins</p>  |
| P022              | Température de conservation longue   | <p><b>Visuel</b></p> <p>Vérification de la capacité à respecter la température de conservation longue des raisins</p> | -  | <p><b>Mesure</b></p> <p>Vérification de la température en chambre froide de conservation longue durée</p>   |
| P023              | Humidité de conservation longue  | <p><b>Visuel</b></p> <p>Vérification de la capacité à respecter l'hygrométrie de conservation longue des raisins</p>  | -  | <p><b>Mesure</b></p> <p>Vérification de l'hygrométrie en chambre froide de conservation longue durée</p>  |
| P036              | Déclaration de non-intention de production                                       | Sans objet  |  | Cf DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives  |

### 4.2.3. Ciselage et conditionnement

| Point de contrôle                                   |   | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation  | Autocontrôle                                   | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe  |
|---|---|--|--|--|
| Réf   | Libellé                                       |  |  |  |
| <b>Contrôle chez les producteurs conditionneurs</b> |   |  |  |  |
| P001  | Appartenance à l'aire géographique            | <p><b>Documentaire</b><br/><b>Visuel</b></p> <p>Vérification de la localisation géographique des outils de production : parcelles, atelier de ciselage et conditionnement et zone de conservation longue</p> <p>- Déclaration d'identification</p> |  | <p><b>Documentaire</b><br/><b>Visuel</b></p> <p>Vérification de la localisation géographique des outils de production : parcelles, atelier de ciselage et conditionnement et zone de conservation longue</p> <p>- Déclaration d'identification</p> |
| P024  | Date limite de mise en circulation            | Sans objet   | Tenue à jour du registre des entrées - sorties | <p><b>Documentaire</b></p> <p>Vérification de la date limite d'expédition de raisins identifiés en AOP</p> <p>- Documents commerciaux<br/>- Registre des entrées - sorties</p>   |
| P025  | Atelier spécifique et préparation des grappes | <p><b>Visuel</b></p> <p>Vérification de la présence d'un atelier de ciselage</p>   |  | <p><b>Visuel</b></p> <p>Vérification de la présence d'un atelier de ciselage et du ciselage des grappes avant expédition</p>   |
| P026  | Eclairement / luminosité lors du ciselage     | <p><b>Visuel / Mesure</b></p> <p>Vérification de la luminosité de l'éclairage / la luminosité de l'atelier de ciselage</p>   | -  | <p><b>Visuel / Mesure</b></p> <p>Vérification de la luminosité de l'éclairage / la luminosité de l'atelier de ciselage.<br/>Mesure en cas de modification de l'outil d'éclairage</p>   |
| P027  | Conditionnement à la vigne                    | Sans objet   |  | <p><b>Visuel</b></p> <p>Vérification d'un conditionnement uniquement en plateau</p>  |

| Point de contrôle |   | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation | Autocontrôle | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe   |
|-------------------|---|---|--------------|---|
| Réf               | Libellé   |   |              |   |
| P028              | Conditionnements et disposition des grappes           | Sans objet  |              | <p><b>Visuel</b></p> <p>Vérification des caractéristiques des conditionnements utilisés après préparation en vue de l'expédition</p>  |
| P029              | Etiquetage  | Sans objet  |              | <p><b>Documentaire</b></p> <p>Vérification de la conformité des étiquetages utilisés</p> <p>- Etiquettes</p>  |
| P030              | Registre journalier d'entrée et de sortie des raisins | Sans objet  |              | Cf DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres   |
| P031              | Système spécifique d'identification et de traçabilité | Sans objet  |              | <p><b>Visuel</b></p> <p><b>Documentaire</b></p> <p>Vérification de la conformité du système d'identification et de traçabilité des emballages unitaires. Vérification de l'établissement annuel d'un état des stocks</p> <p>- Registre de suivi des systèmes d'identification</p> |
| P032              | Taille et poids des grappes                           | Sans objet  |              | <p><b>Par mesure</b></p> <p>Lors de la commission d'examen organoleptique</p>   |
| P033              | Caractéristiques organoleptiques                      | Sans objet  |              | <b>Examen organoleptique</b>  |
| P034              | Teneur en sucre                                       | Sans objet  |              | <p><b>Mesure (contrôle interne)</b></p> <p>Lors du prélèvement des échantillons pour les commissions d'examen organoleptique</p> <p><b>Analyse (contrôle externe)</b></p>   |



|   |  |                            |                |
|---|--|----------------------------|----------------|
| CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES |  | Référence : CA/AO104/DCS-2 |                |
| AOP CHASSELAS DE MOISSAC  |  | Indice n°2                 | Page 16 sur 30 |

| Point de contrôle |  | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation | Autocontrôle | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe  |
|-------------------|--|---|--------------|--|
| Réf               | Libellé                                    |   |              |  |
| P035              | Rapport sucre / acidité                    | Sans objet  |              | <b>Mesure (contrôle interne)</b><br>Lors du prélèvement des échantillons pour les commissions d'examen organoleptique<br><b>Analyse (contrôle externe)</b> |
| P036              | Déclaration de non-intention de production | Sans objet  |              | Cf DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives   |



|   |                            |                |
|---|----------------------------|----------------|
| CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES | Référence : CA/AO104/DCS-2 |                |
| AOP CHASSELAS DE MOISSAC  | Indice n°2                 | Page 17 sur 30 |

### 4.3. Organisation du contrôle produit

Les modalités de prélèvement et de définition des lots sont les mêmes pour les commissions d'examen organoleptique et les analyses.

#### 4.3.1. Caractéristiques spécifiques du produit

L'ODG et QUALISUD organisent selon les fréquences de contrôle définies au paragraphe 4 des commissions d'examen organoleptiques des produits. Le but de ces commissions d'examen organoleptique est d'évaluer l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de son appellation. QUALISUD convoque les jurys et anime les séances de dégustation externes. Pour le contrôle interne, ces convocations et l'animation sont réalisés par l'ODG.

#### 4.3.2. Définition du lot

Le lot est défini et identifié par l'opérateur. Le lot prélevé est conditionné dans son conditionnement final. Sa traçabilité est établie conformément au cahier des charges.

#### 4.3.3. Prélèvement

Le prélèvement est réalisé par l'ODG (contrôle interne) et QUALISUD (contrôle externe) selon les pressions de contrôle annuelles prévues. Un prélèvement peut être déclenché de manière ciblée pour les opérateurs soumis à des contrôles supplémentaires.

Les échantillons prélevés sont constitués de 3 plateaux.

Chaque prélèvement fait l'objet d'une fiche de prélèvement contresignée par l'opérateur, indiquant en particulier le lot concerné par le contrôle.

Dans la mesure du possible, l'opérateur conservera les lots prélevés jusqu'au résultat de la commission d'examen organoleptique.



|   |                            |                |
|---|----------------------------|----------------|
| CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES | Référence : CA/AO104/DCS-2 |                |
| AOP CHASSELAS DE MOISSAC  | Indice n°2                 | Page 18 sur 30 |

#### 4.3.4. Organisation de la commission d'examen organoleptique

- **Composition de la commission** : Les jurys sont composés à partir de la liste de jurés proposée à QUALISUD par l'ODG. Cette liste comporte trois collèges :
  - Les porteurs de mémoire du produit (opérateurs)
  - Les techniciens
  - Les usagers du produit (commerce, restaurateurs, consommateurs, ...)

Le nombre minimum de jurés par jury est de 3, répartis entre les trois collèges définis ci-dessus, dont au moins deux porteurs de mémoire et la représentation d'au moins deux collèges.

Les membres du jury sont choisis par l'ODG (contrôle interne) et QUALISUD (contrôle externe) dans la liste des jurés formés proposée par l'Organisme de Défense et de Gestion.

- **Organisation de la formation des jurés à l'espace sensoriel de l'Appellation-et compétences** :

L'organisme de défense et de gestion (ODG) met en place un plan de formation qui doit prévoir à minima une formation initiale.

Les formations des jurés sont réalisées par des personnes compétentes ayant une connaissance reconnue de l'espace sensoriel de l'appellation d'origine.

Les nouveaux jurés ne pourront être inscrits sur la liste des jurés de l'appellation d'origine qu'après avoir participé à la formation initiale qui se rapportera à l'examen sensoriel et aux caractéristiques du produit sous appellation d'origine.

La formation des jurés est réalisée par l'ODG selon un plan de formation préétabli. Les jurés sont évalués par QUALISUD qui établit annuellement un bilan transmis à l'ODG.

L'ODG tient à jour la liste des jurés chaque année et la met à disposition de QUALISUD ; cette liste est établie par collèges.

- **Examen organoleptique** : l'examen porte sur les caractéristiques visuelles et tactiles. Une mesure de la taille et du poids des grappes est également réalisée par l'animateur de la commission. Il a pour but de confirmer l'acceptabilité du produit au sein de l'appellation et l'absence de défaut.

L'examen organoleptique se déroule dans une salle située obligatoirement dans la zone de l'appellation. Cette salle sera tempérée et correctement éclairée.

Il sera présenté de trois à dix échantillons anonymés par jury.

L'avis de la commission est donné à la majorité. Les avis exprimés ne peuvent être que « acceptable dans l'appellation » ou « non-acceptable dans l'appellation ».

On entend par acceptabilité du produit au sein de son appellation :

- la présence des caractéristiques spécifiques du produit d'appellation telles que définies dans le cahier des charges ;
- l'absence de défauts dont l'intensité les rend rédhitoires.

Dans le cas où l'échantillon est jugé « non-acceptable » par la majorité des dégustateurs, un commentaire détaillé de non-conformité doit être rédigé de manière concertée entre les dégustateurs ayant relevé cette « non-conformité ». Une photo mettant en avant les défauts du produit sera jointe au rapport.

Dans le cas où un produit est jugé « non-acceptable » lors d'une commission d'examen organoleptique interne, l'ODG informera QUALISUD de ce résultat et l'opérateur devra impérativement être contrôlé lors de la prochaine commission d'examen organoleptique externe.

#### 4.3.5. Analyses

L'examen analytique est réalisé pour les contrôles externes et a pour but de vérifier la conformité du produit aux critères définis dans le cahier des charges. Il porte sur le taux de sucre et le rapport sucre / acidité.

Les échantillons analysés sont prélevés sur les échantillons prélevés en vue des commissions d'examen organoleptique. Les grappes sont prélevées à l'issue de l'examen organoleptique.

- 2 échantillons de 100 baies environ sont prélevés en mixant les plateaux et les grappes au sein des plateaux
- Les échantillons sont déposés dans des boîtes de congélation ou des sachets de congélation scellés
- Un échantillon est acheminé à l'issue du prélèvement au laboratoire, l'autre est conservé par QUALISUD en tant qu'échantillon témoin



|  |                            |                |
|--|----------------------------|----------------|
| <b>CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES</b> | Référence : CA/AO104/DCS-2 |                |
| AOP CHASSELAS DE MOISSAC   | Indice n°2                 | Page 20 sur 30 |

Dans le cadre du contrôle externe, un échantillon est amené dans un laboratoire habilité par l'INAO et accrédité par le COFRAC pour la réalisation des analyses concernées.

Le laboratoire transmet à QUALISUD un rapport d'analyses permettant de statuer sur la conformité de l'échantillon.

## **5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES**

Les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur :

- ✓ Décrivent les modalités générales de traitements des manquements constatés lors des contrôles internes réalisés par l'ODG et des contrôles externes réalisés par QUALISUD auprès des opérateurs ou de l'ODG.
- ✓ Précisent le répertoire de traitement des manquements applicables à tous les cahiers des charges.

Les tableaux suivants présentent le répertoire de traitement des manquements spécifiques au cahier des charges qui sont appliqués par QUALISUD.

## 5.1. Production du raisin

Opérateur responsable : producteur conditionneur

| Point de contrôle |                                    | Manquement  | Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement | Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat       | Récurrence   |  |
|-------------------|------------------------------------|---|--|---|--|--|
| Réf               | Libellé                            |   |  |   | Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat                                   | Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat                                   |
| P001              | Appartenance à l'aire géographique | Outil de production, stockage, ciselage ou conditionnement hors de la zone géographique | Habilitation   | Refus temporaire d'habilitation                       | Refus d'habilitation   |  |
|                   |                                    | Outil de production, stockage, ciselage ou conditionnement hors de la zone géographique | Suivi  | Suspension d'habilitation                             | Retrait d'habilitation   |  |
| P002              | Parcelles engagées                 | Production sur une parcelle non engagée   | Habilitation   | Refus temporaire d'habilitation                       | Refus d'habilitation   |  |
|                   |                                    | Production sur une parcelle non engagée   | Suivi  | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée et suspension d'habilitation | Retrait d'habilitation   |
| P003              | Variété                            | Variété non autorisée   | Habilitation   | Refus temporaire d'habilitation                       | Refus d'habilitation   |  |
|                   |                                    | Variété non autorisée   | Suivi  | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée et suspension d'habilitation | Retrait d'habilitation   |
| P004              | Conduite des vignes                | Non-respect des exigences de conduite en système de palissage                           | Habilitation   | Refus temporaire d'habilitation                       | Refus d'habilitation   |  |
|                   |                                    | Non-respect des exigences de conduite en système de palissage                           | Suivi  | Avertissement   | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée                              | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée et suspension d'habilitation |
| P005              | Densité et écartement              | Densité et/ou écartement non conforme   | Habilitation   | Refus temporaire d'habilitation                       | Refus d'habilitation   |  |

| Point de contrôle |  | Manquement  | Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement | Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat             | Récurrence   |  |
|-------------------|--|---|--|---|--|--|
| Réf               | Libellé  |   |  |   | Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat                                   | Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat                                   |
|                   |  | Densité et/ou écartement non conforme   | Suivi  | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée       | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée et suspension d'habilitation | Retrait d'habilitation   |
| P006              | Mode de taille   | Mode de taille non conforme   | Habilitation   | Refus temporaire d'habilitation                             | Refus d'habilitation   |  |
|                   |  | Mode de taille non conforme   | Suivi  | Avertissement   | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée                              | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée et suspension d'habilitation |
| P007              | Nombre de bourgeons par hectare  | Nombre de bourgeons par hectare non conforme  | Suivi  | Avertissement   | Contrôle supplémentaire  | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée                              |
| P008              | Mise en place des grappes  | Disposition des grappes sur les ceps non conforme   | Suivi  | Avertissement   | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée                              | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée et suspension d'habilitation |
| P009              | Age d'entrée en production des vignes  | Age d'entrée en production des vignes non conforme  | Habilitation   | Refus temporaire d'habilitation                             | Refus d'habilitation   |  |
|                   |  | Age d'entrée en production des vignes non conforme  | Suivi  | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée       | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée et suspension d'habilitation | Retrait d'habilitation   |
| P010              | Conditions d'irrigation  | Type ou stade d'irrigation non conforme   | Suivi  | Avertissement   | Contrôle supplémentaire  | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée                              |
| P011              | Rendement total moyen maximum, rendement AO moyen maximum de l'exploitation et rendement total maximum à la parcelle | Rendement total moyen des parcelles en appellation et/ou par cep non conforme (constat avant récolte) | Suivi  | Contrôle supplémentaire avant la récolte de l'éclaircissage | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée                              |  |
|                   |  | Rendement à la parcelle non conforme (constat avant récolte)  | Suivi  | Contrôle supplémentaire avant la récolte de l'éclaircissage | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée                              |  |
|                   |  | Rendement total moyen de l'exploitation non conforme (constat documentaire après récolte)             | Suivi  | Contrôle supplémentaire année N+1 avant la récolte          | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée                              | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée et suspension d'habilitation |

| Point de contrôle |  | Manquement   | Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement | Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat    | Récurrence   |  |
|-------------------|--|--|--|--|--|--|
| Réf               | Libellé  |  |  |  | Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat                                   | Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat                                   |
|                   |  | Rendement total moyen des parcelles en appellation et/ou par cep non conforme (constat documentaire après récolte) | Suivi  | Contrôle supplémentaire année N+1 avant la récolte | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée                              | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée et suspension d'habilitation |
|                   |  | Rendement à la parcelle non conforme (constat documentaire après récolte)  | Suivi  | Contrôle supplémentaire année N+1 avant la récolte | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée                              | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée et suspension d'habilitation |
| P012              | Désherbage chimique de l'inter-rang                                | Désherbage non conforme  | Suivi  | Contrôle supplémentaire                            | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée et suspension d'habilitation | Suspension d'habilitation  |
| P013              | Cueillette manuelle en plusieurs passages                          | Conditions de récolte non conformes  | Suivi  | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés    | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée                              | Retrait du bénéfice du signe de la parcelle concernée et suspension d'habilitation |
| P014              | <b>Conditions de transport des raisins de la vigne à l'atelier</b> | Délai de transport à l'atelier non conformes   | Suivi  | Avertissement                                      | Contrôle supplémentaire  | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés                                    |
|                   |  | Placement des raisins dans les contenants de transport non conforme  | Suivi  | Avertissement                                      | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés                                    | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation       |
| P037              | Déclaration de non-intention de production                         | Cf DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives   |  |  |  |  |

## Conservation longue

Opérateur responsable : producteur conditionneur

| Point de contrôle |  | Manquement  | Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement | Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat | Récurrence                                       |  |
|-------------------|--|---|--|---|--|--|
| Réf               | Libellé  |   |  |   | Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat | Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat                             |
| P001              | <b>Appartenance à l'aire géographique</b>                  | Outil de production, stockage, ciselage ou conditionnement hors de la zone géographique | Habilitation   | Refus temporaire d'habilitation                 | Refus d'habilitation                             |  |
|                   |  | Outil de production, stockage, ciselage ou conditionnement hors de la zone géographique | Suivi  | Suspension d'habilitation                       | Retrait d'habilitation                           |  |
| P015              | Placement des raisins dans les contenants de conservation  | Placement des raisins dans les contenants de conservation non conforme                  | Suivi  | Avertissement                                   | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés  | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation |
| P016              | Contenants utilisés pour la conservation longue            | Contenants utilisés pour la conservation longue durée non conformes                     | Habilitation   | Refus temporaire d'habilitation                 | Refus d'habilitation                             |  |
|                   |  | Contenants utilisés pour la conservation longue durée non conformes                     | Suivi  | Avertissement                                   | Contrôle supplémentaire                          | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés                              |
| P017              | <b>Qualités sanitaires des raisins conservés</b>           | Qualités sanitaires des raisins conservés non conformes                                 | Suivi  | Avertissement                                   | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés  | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation |
| P018              | Non ciselage des raisins conservés                         | Ciselage des raisins avant conservation   | Suivi  | Avertissement                                   | Contrôle supplémentaire                          | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés                              |
| P019              | Refroidissement des raisins conservés (durée, température) | Température et/ou durée de refroidissement rapide à l'arrivée en stockage non conforme  | Suivi  | Avertissement                                   | Contrôle supplémentaire                          | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés                              |

| Point de contrôle |  | Manquement  | Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement | Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat | Récurrence                                       |  |
|-------------------|--|---|--|---|--|--|
| Réf               | Libellé  |   |  |   | Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat | Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat                             |
| P020              | Protection des raisins conservés (mise sous atmosphère contrôlée)                | Absence de protection sous anhydride sulfureux  | Suivi  | Avertissement                                   | Contrôle supplémentaire                          | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés                              |
| P021              | Stockage sur palette filmée hermétiquement des contenants de conservation longue | Absence de stockage sur palette filmée hermétiquement des contenants de conservation longue | Suivi  | Avertissement                                   | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés  | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation |
| P022              | Température de conservation longue   | Incapacité à respecter la température de conservation longue des raisins                    | Habilitation   | Refus temporaire d'habilitation                 | Refus d'habilitation                             |  |
|                   |  | Température de conservation longue des raisins non conforme                                 | Suivi  | Avertissement                                   | Contrôle supplémentaire                          | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés                              |
| P023              | Humidité de conservation longue  | Incapacité à respecter l'hygrométrie de conservation longue des raisins                     | Habilitation   | Refus temporaire d'habilitation                 | Refus d'habilitation                             |  |
|                   |  | Hygrométrie de conservation longue des raisins non conforme                                 | Suivi  | Avertissement                                   | Contrôle supplémentaire                          | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés                              |
| P036              | Déclaration de non-intention de production                                       | Cf DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives                                      |  |   |  |  |

## 5.2. Ciselage et conditionnement

Rq : en cas de suspension, quel que soit le manquement relevé, les éléments d'identification des lots devront être rétrocedés à l'ODG

**Opérateur responsable : producteur conditionneur**

| Point de contrôle |   | Manquement  | Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement | Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat  | Récurrence  |  |
|-------------------|---|---|--|--|---|--|
| Réf               | Libellé                                       |   |  |  | Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat  | Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat                             |
| P001              | Appartenance à l'aire géographique            | Outil de production, stockage, ciselage ou conditionnement hors de la zone géographique | Habilitation   | Refus temporaire d'habilitation  | Refus d'habilitation  |  |
|                   |   | Outil de production, stockage, ciselage ou conditionnement hors de la zone géographique | Suivi  | Suspension d'habilitation et rétrocession des éléments d'identification des lots à l'ODG                                 | Retrait d'habilitation  |  |
| P024              | Date limite de mise en circulation            | Non-respect de la date limite de mise en circulation des raisins                        | Suivi  | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés  | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés   | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation |
| P025              | Atelier spécifique et préparation des grappes | Absence d'atelier de ciselage chez le producteur  | Habilitation   | Refus temporaire d'habilitation  | Refus d'habilitation  |  |
|                   |   | Absence d'atelier de ciselage chez le producteur  | Suivi  | Suspension d'habilitation  | Retrait d'habilitation  |  |
|                   |   | Préparation des grappes non réalisée  | Suivi  | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et rétrocession des éléments d'identification des lots concernés à l'ODG | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation et rétrocession des éléments d'identification des lots à l'ODG | Retrait d'habilitation   |
| P026              | Eclairage / luminosité lors du                | Eclairage ou luminosité lors du ciselage non conforme                                   | Habilitation   | Refus temporaire d'habilitation  | Refus d'habilitation  |  |

| Point de contrôle |  | Manquement  | Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement | Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat            | Récurrence   |  |
|-------------------|--|---|--|--|--|--|
| Réf               | Libellé  |   |  |  | Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat   | Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat   |
|                   | <b>ciselage</b>  | Eclairage ou luminosité lors du ciselage non conforme   | Suivi  | Contrôle produit supplémentaire et contrôle supplémentaire | Suspension d'habilitation et rétrocession des éléments d'identification des lots à l'ODG | Retrait d'habilitation   |
| P027              | Conditionnement à la vigne                                   | Conditionnement à la vigne différent que le conditionnement en plateau  | Suivi  | Avertissement  | Contrôle supplémentaire  | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et rétrocession des éléments d'identification des lots concernés à l'ODG |
| <b>P028</b>       | <b>Conditionnements et disposition des grappes</b>           | Disposition des grappes en fonction des poids des conditionnements ou séparation en plusieurs compartiments non conformes | Suivi  | Avertissement  | Contrôle supplémentaire  | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et rétrocession des éléments d'identification des lots concernés à l'ODG |
| P029              | Etiquetage   | Etiquetage non conforme   | Suivi  | Avertissement  | Contrôle supplémentaire  | Suspension d'habilitation et rétrocession des éléments d'identification des lots à l'ODG                                 |
| <b>P030</b>       | <b>Registre journalier d'entrée et de sortie des raisins</b> | Cf DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres   |  |  |  |  |
| P031              | Système spécifique d'identification et de traçabilité        | Absence d'utilisation du système spécifique d'identification et de traçabilité  | Suivi  | Avertissement  | Contrôle supplémentaire  | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et rétrocession des éléments d'identification des lots concernés à l'ODG |
|                   |  | Comptabilité des systèmes d'identification incohérente  | Suivi  | Avertissement  | Contrôle supplémentaire  | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et rétrocession des éléments d'identification des lots concernés à l'ODG |

| Point de contrôle |                                  | Manquement   | Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement                 | Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat  | Récurrence   |   |
|-------------------|----------------------------------|--|--|--|--|---|
| Réf               | Libellé                          |  |  |  | Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat   | Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat  |
|                   |                                  | Etat des stocks des systèmes d'identification réalisé en retard (avant le 30 avril)                | Cf DCC tous SIQO hors AB, Op 2 Obligations déclaratives (incidence faible) |  |  |   |
|                   |                                  | Etat des stocks des systèmes d'identification réalisé en retard (après le 30 avril) ou non réalisé | Cf DCC tous SIQO hors AB, Op 2 Obligations déclaratives (incidence forte)  |  |  |   |
| P032              | Taille et poids des grappes      | Taille et/ou poids des grappes non conforme  | Suivi  | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et rétrocession des éléments d'identification des lots concernés à l'ODG | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et rétrocession des éléments d'identification des lots concernés à l'ODG | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation et rétrocession des éléments d'identification des lots à l'ODG |
| P033              | Caractéristiques organoleptiques | Produit non acceptable dans l'appellation (contrôle externe)                                       | Suivi  | Contrôle produit supplémentaire  | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et rétrocession des éléments d'identification des lots concernés à l'ODG | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation et rétrocession des éléments d'identification des lots à l'ODG |
|                   |                                  | Produit non acceptable dans l'appellation (contrôle interne)                                       | Suivi  | Lors du prochain contrôle produit externe, organisé à la prochaine commission d'examen organoleptique externe            |  |   |
| P034              | Teneur en sucre                  | Teneur en sucre non conforme   | Suivi  | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et rétrocession des éléments d'identification des lots concernés à l'ODG | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et rétrocession des éléments d'identification des lots concernés à l'ODG | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation et rétrocession des éléments d'identification des lots à l'ODG |

| Point de contrôle |  | Manquement  | Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement | Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat  | Récurrence   |   |
|-------------------|--|---|--|--|--|---|
| Réf               | Libellé                                    |   |  |  | Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat   | Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat  |
| P035              | <b>Rapport sucre / acidité</b>             | Rapport sucre / acidité non conforme                    | Suivi  | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et rétrocession des éléments d'identification des lots concernés à l'ODG | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et rétrocession des éléments d'identification des lots concernés à l'ODG | Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation et rétrocession des éléments d'identification des lots à l'ODG |
| P036              | Déclaration de non-intention de production | Cf DCC tous SIQO hors AB, Op 2 Obligations déclaratives |  |  |  |   |

### 5.3. ODG

| Point de contrôle |   | Manquement   | Nature de l'évaluation ayant permis de constater le manquement | Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat | Récurrence   |  |
|-------------------|---|--|--|---|--|--|
| Réf               | Libellé   |  |  |   | Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat                         | Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat |
| P031              | Système spécifique d'identification et de traçabilité | Absence de dispositif de gestion des systèmes d'identification et de traçabilité | Initiale   | Refus de certification                          | Refus de certification   |  |
|                   |   | Absence de dispositif de gestion des systèmes d'identification et de traçabilité | Suivi  | Avertissement                                   | Evaluation documentaire supplémentaire sur la base des éléments transmis | Evaluation supplémentaire                        |
| O7                | Fourniture des registres aux opérateurs               | Absence de fourniture des supports d'enregistrement aux opérateurs               | Suivi  | Avertissement                                   | Evaluation documentaire supplémentaire sur la base des éléments transmis | Evaluation supplémentaire                        |